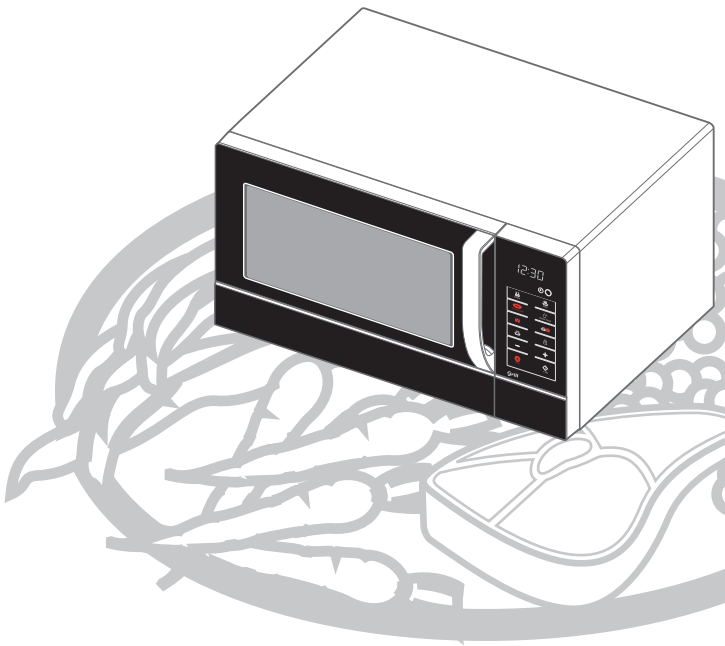
SAMSUNG

MIKROVÅGSUGN

Bruksanvisning och tillagningstips

GE89MSTC



Guide för snabbsökning 2
Ugn 2
Kontrollpanel 3
Tillbehör 3
Använda bruksanvisningen 4
Säkerhetsåtgärder 4
Installera mikrovågsugnen 5
Ställa in tiden 6
Om du är osäker eller har problem 6
Tillagning/uppvärmning 7
Effektnivåer 7
Stoppa tillagningen 8
Justera tillagningstiden 8
Använda ångrengöring 8
Använda den automatiska uppvärmningsfunktionen 9
Inställningar för automatisk uppvärmning 9
Använda den automatiska upptiningsfunktionen 10
Inställningar för automatisk upptining 10
Använda den automatiska krispfunktionen 11
Använda den manuella krispfunktionen 12
Val av läge för värmeelement 13
Val av tillbehör 13
Grillning 13
Kombinera mikrovågsugn och grill 14
Stänga av ljudsignalen 14
Använda barnlåsfunktionen 14
Guide över matlagningskärl 15
Matlagningstips 16
Rengöra mikrovågsugnen 22
Förvara och reparera mikrovågsugnen 23
Tekniska specifikationer 23

Kodnr.: DE68-03497P

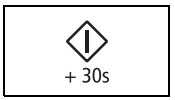
SV

Guide för snabbsökning

Om du vill laga mat

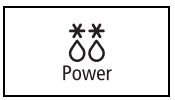
1. Placera maten i ugnen.
Välj effektnivå genom att trycka på knappen en eller fler gånger.

2. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på knapparna (–) och (+) efter behov.



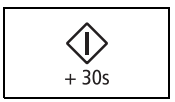
3. Tryck på ◇-knappen.
Resultat : Tillagningen börjar. Ugnen piper fyra gånger när tillagningen har avslutats.

Om du vill tina upp mat automatiskt



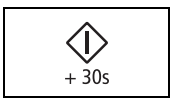
1. Låt den frysta maten vara kvar i ugnen.
Välj typen av mat du lagar genom att trycka på knappen **Effekt (Power)** ( ) en eller flera gånger.

2. Välj vikt genom att trycka på knapparna (–) och (+).



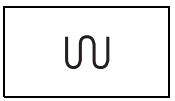
3. Tryck på ◇-knappen.

Om du vill lägga till 30 sekunder extra



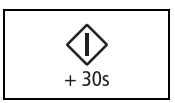
Låt maten vara kvar i ugnen.
Tryck på knappen **+ 30s** en eller fler gånger för varje extra 30 sekunder du vill lägga till.

Om du vill grilla mat



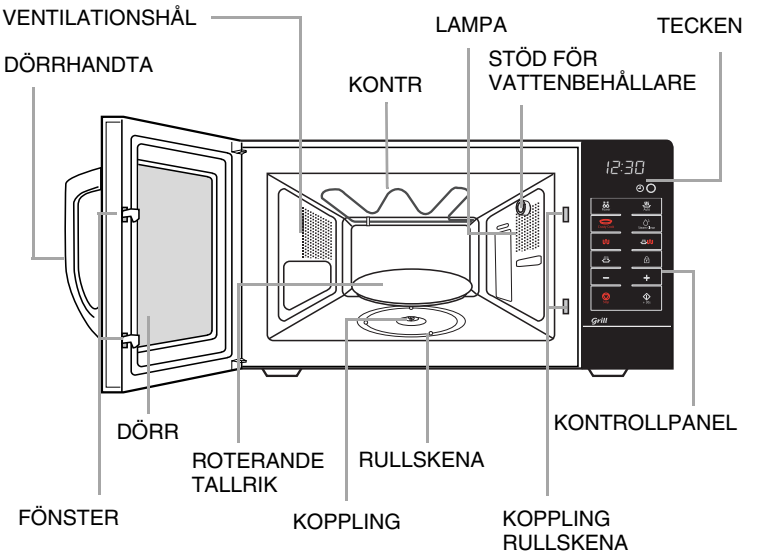
1. Tryck på ⋂⋃-knappen.

2. Ställ in tillagningstid genom att trycka på knapparna (–) och (+).

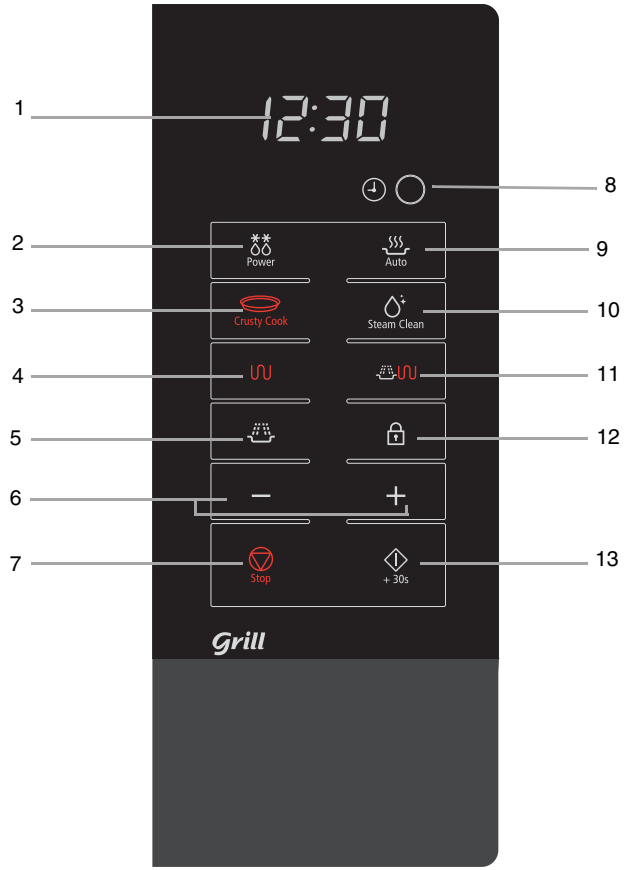


3. Tryck på ◇-knappen.

Ugn



Kontrollpanel

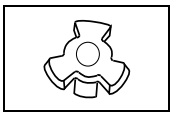


1. TECKENFÖNSTER
2. KNAPP FÖR AUTOMATISK UPPTINING (POWER)
3. AUTOMATISK KRISPIG YTA (CRUSTY COOK)
4. VAL AV GRILLÄGE
5. VAL AV EFFEKTLÄGE FÖR MIKROVÅGSUGN
6. UPP (+) /NED (—) -KNAPP (tillagningstid, vikt och portionsstorlek)
7. STOPP/AVBRYT-KNAPP (STOP)
8. KLOCKINSTÄLLNING
9. ATT VÄLJA AUTOUPPVÄRMNING (AUTO)
10. KNAPPEN ÅNGRENGÖRING (STEAM CLEAN)
11. VAL AV KOMBILÄGE
12. VAL AV BARNLÅS
13. STARTKNAPP (+30s)

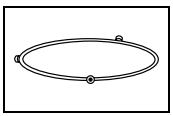
Tillbehör

Beroende på modellen som köpts medföljer flera tillbehör som kan användas på olika sätt.

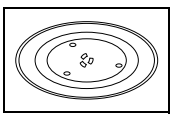
SV



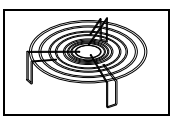
1. **Koppling**, placerad över motoraxeln i ugnens undre del.
   Ändamål: Kopplingen vrider den roterande tallriken runt.



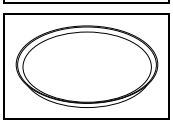
2. **Rullskena**, placeras i mitten av ugnen.
   Ändamål: Rullskenan bär upp den roterande tallriken.



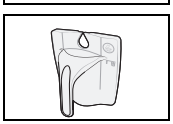
3. **Roterande tallrik**, placeras på rullskenan med mittfästet på kopplingen.
   Ändamål: Den roterande tallriken är den huvudsakliga matlagningsytan och kan lätt tas bort för rengöring.



4. **Metallgaller**, placeras på den roterande plattan.
   Ändamål: Metallgallren kan användas för grill- och kombinerad tillagning.



5. **Brynplatta**, se sidan 11 och sidan 12.
   Ändamål: Brynplattan vid användning av automatisk brynfunktion eller manuell brynfunktion.



6. **Rengör vattenbehållare**, se sidan 8.
   Ändamål: Vattenbehållaren kan användas för rengöring.

☛ Använd **INTE** mikrovågsugnen utan rullskenan och den roterande tallriken.

SV

Använda bruksanvisningen

Tack för att du köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG. Bruksanvisningen innehåller mycket praktisk information om matlagning med mikrovågsugnen:

- ***Säkerhetsåtgärder***
- ***Lämpliga tillbehör och matlagningskärl***
- ***Användbara matlagningstips***

På omslagets insida finner du en guide för snabbsökning med en förklaring av fyra grundläggande tillagningslägen:

- ***Tillagning av mat***
- ***Automatisk upptining av mat***
- ***Grillning av mat***
- ***Lägga till extra tillagningstid***

I häftets början finns illustrationer som visar ugnen och dess kontrollpanel så att du lätt kan hitta knapparna.

I de stegvisa instruktionerna används tre olika symboler.

Viktigt **Obs!** **Varning!**

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA EXPONERING FÖR ÖVERDRIVEN MIKROVÅGSENERGI

Om säkerhetsåtgärderna nedan inte följs kan det leda till skadlig exponering för mikrovågsenergi.

(a) Under inga omständigheter bör du försöka använda ugnen med dörren öppen, ändra säkerhetsförreglingarna (dörrspärrarna) eller föra in någonting i säkerhetsförreglingarnas öppningar.

(b) Placera inga föremål mellan dörren och ugnens framsida och låt inte rester av mat eller rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Se till att dörren och dörrens tätningsytor hålls rena genom att torka dem efter användning med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa.

(c) Använd inte ugnen om den skadats förrän den reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren. Det är speciellt viktigt att dörren stängs ordentligt och att inga skador finns på:
(1) Dörr (böjd)
(2) dörrens gångjärn (avbrutna eller lösa)
(3) dörrtätningarna och tätningsytorna

(d) Ugnen får inte justeras eller repareras av någon annan än en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren.

Säkerhetsåtgärder

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

Kontrollera att följande säkerhetsåtgärder utförts innan mat eller dryck tillagas i mikrovågsugnen.

- Använd endast behållare som passar för mikrovågsugn;
  ANVÄND INTE några metallbehållare, porslin med guld- eller silverkant, knivar, gafflar etc.
  Ta bort metallfästen från pappers- och plastpåsar

Anledning: Elektrisk ljusbågsbildning eller gnistor kan uppstå som skadar ugnen.

- Vid uppvärmning av plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av brandrisk;
  Använd inte mikrovågsugnen till att torka tidningar eller trasor
- Om du upptäcker rök, slå av eller koppla ur enheten och håll dörren stängd för att hindra lågor att slå ut;
- Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt och därför måste man vara försiktig vid hantering av behållaren för att förhindra detta.
  Låt ALLTID maten stå i minst 20 sekunder efter det att ugnen stängts av så att temperaturen utjämnas.
  Rör om under tillagningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning.
  Följ dessa anvisningar för första hjälpen i händelse av skållskador:
  * Håll det skållade området under kallt vatten i minst 10 minuter.
  * Täck med ett rent och torrt förband.
  * Stryk inte på krämer, oljor eller lotioner.
- Fyll **ALDRIG** behållaren helt och använd en behållare som är bredare upptill än nedtill för att förhindra att vätskan kokar över. Flaskor med smala halsar kan explodera om de överhettas.Värm
  ALDRIG upp en nappflaska med nappen på, flaskan kan explodera om den överhettas.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan barnet börjar äta, för att undvika brännskador;
- Ägg och äggskal, samt hårdkoka ägg får inte värmas i mikrovågsugn, eftersom de kan explodera, även efter att värmeprocessen är klar;
  Värm inte heller helt täta eller vakuumförpackade flaskor, burkar, behållare, nötter med skal, tomater etc.
- Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas;
- Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.
- Täck **INTE** över ventilationsöppningarna med trasor eller papper. Trasorna eller papperet kan fatta eld när het luft släpps ut ur ugnen.
  Ugnen kan överhettas och automatiskt slås av. Ugnen kan inte användas förrän den svalnat tillräckligt.
- Använd **ALLTID** grytvantar när kärl tas ut ur ugnen.
- **RÖR INTE** värmeelementen eller ugnens inre väggar förrän den har svalnat.

Säkerhetsåtgärder (fortsättning)

- Sänk inte ned elsladden eller kontakten i vatten och håll sladden borta från varma ytor.
  Använd inte apparaten om elsladden eller kontakten är skadad.
- Stå på en armlängds avstånd från ugnen när dörren öppnas.

Anledning: Het luft eller ånga strömmar ut som kan orsaka skållskador.

- Du kanske hör "klickande" ljud under användning (speciellt när ugnen används för upptining).

Anledning: Ljudet är normalt när elströmmens uteffekt ändras.

- Använd **INTE** mikrovågsugnen när den är tom. Strömmen slås av automatiskt av säkerhetsskäl. Låt den stå i 30 minuter, därefter kan den användas som vanligt.
  Det är bäst att låta ett glas vatten stå i ugnen alltid. Vattnet absorberar mikrovågor om ugnen startas av misstag.
- Mikrovågsugnen skall inte placeras i ett skåp.

VIKTIGT

- Små barn får **ALDRIG** använda eller leka med mikrovågsugnen. De bör inte heller vara i närheten av mikrovågsugnen utan tillsyn när den används. Saker som lockar barn bör inte förvaras eller gömmas strax ovanför ugnen.
- Den här enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller psykisk funktion, eller för personer som saknar erfarenheter och kunskaper gällande användning av enheten.
- Håll uppsyn över barn så att de inte leker med apparaten.
- Enheten blir mycket varm under användning Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inne i ugnen.
- **ANVÄND INTE** slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas, eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.(Om det medföljer)

VARNING:
Om dörren eller dörrens tätning är trasig ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad person.

VARNING:
Det är farligt för andra än kompetenta personer att utföra underhåll eller reparationer som kräver att en lucka tas bort som skyddar mot mikrovågsenergin.

VARNING:
Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.

VARNING:
Låt endast barn använda ugnen utan tillsyn när de fått tillräckliga instruktioner och kan använda ugnen på ett säkert sätt samt förstår riskerna med felaktig användning.

VARNING:
När apparaten används i kombinationsläge skall barn endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av de temperaturer som genereras.

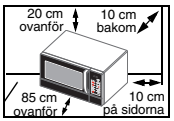
VARNING:
Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn skall hållas på avstånd.

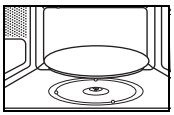
- Av säkerhetsskäl ska du inte rengöra apparaten med ång- eller högtrycksapparater.

Installera mikrovågsugnen

Placera ugnen på en plan yta 85 cm ovanför golvet. Ytan skall vara tillräckligt stark för att klara ugnens vikt.

SV





1. När ugnen installeras bör du se till att ugnen får tillräckligt med ventilation genom att lämna minst 10 cm (4 tum) fritt utrymme bakom och på sidorna om ugnen, samt minst 20 cm (8 tum) fritt utrymme ovanför ugnen.
2. Ta ut allt förpackningsmaterial inuti ugnen. Installera rullskenan och den roterande tallriken. Kontrollera att den roterande tallriken kan rotera obehindrat.
3. Mikrovågsugnen måste placeras så att kontakten är åtkomlig.

☛ Om nätsladden är defekt skall den bytas ut mot en specialsladd eller en enhet som är tillgänglig hos tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker.
För din egen säkerhet ska sladden anslutas till ett jordat växelströmsuttag med 230 Volt, 50 Hz. Om strömsladden för enheten är skadad måste den bytas ut mot en specialkabel.

☛ Installera inte mikrovågsugnen på varma eller fuktiga platser, t.ex. i närheten av en vanlig ugn eller ett element. Specifikationerna för strömförsörjningen till ugnen måste följas och eventuella förlängningssladdar måste ha samma standard som ugnens elsladd. Torka insidan och dörrtätningen med en fuktad trasa innan mikrovågsugnen används för första gången.

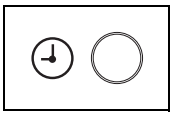
SV

Ställa in tiden

Mikrovågsugnen har en inbyggd klocka. Tiden kan visas i 24-timmars- eller 12-timmarsformat. Klockan måste ställas in:

- ***När mikrovågsugnen installeras***
- ***Efter ett strömavbrott***

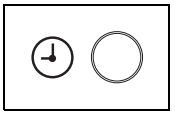
✉ Glöm inte att ställa om klockan för sommartid och vintertid.



1. För att visa tid i... / Tryck sedan på knappen...

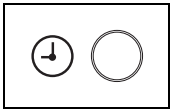
24-timmarsformat	En gång
12-timmarsformat	Två gånger

2. Tryck på knapparna (—) och (+) för att ställa in timmar.



3. Tryck på 🕘-knappen.

4. Tryck på knapparna (—) och (+) för att ställa in minuter.



5. Tryck på 🕘-knappen.

Om du är osäker eller har problem

Om några av problemen nedan uppstår ska du utföra de föreslagna åtgärderna.

◆ Det är normalt.
- Kondens inuti ugnen
- Luftflöde runt dörren och ytterhöljet
- Ljus reflekteras runt dörren och ytterhöljet
- Ånga strömmar ut från dörren eller ventilationsöppningarna

◆ Ugnen startar inte när du trycker på ⏀ -knappen.
- Är dörren helt stängd?

◆ Maten har inte värmts upp alls
- Har du ställt in timern rätt och/eller tryckt på ⏀-knappen?
- Är dörren stängd?
- Har elkretsen överbelastats och gjort att en säkring smält eller en brytare utlösts?

◆ Maten har värmts upp för mycket eller för lite
- Ställdes lämplig tillagningstid in för mattypen?
- Valdes lämplig effektnivå?

◆ Gnistor och knaster uppstår i ugnen (ljusbågsbildning)
- Används ett kärl med metalldekor?
- Har du glömt en gaffel eller annat metallföremål i ugnen?
- Är eventuell aluminiumfolie för nära innerväggarna?

◆ Ugnen orsakar störningar på radio- och tv-apparater
- Vissa störningar kan observeras på tv- och radioapparater när ugnen används. Det är normalt. Försök lösa problemet genom att placera ugnen så långt borta från tv-, radioapparater och antenner som möjligt.
- Om ugnens mikroprocessor visar störningar kan teckenfönstret nollställas. Åtgärda problemet genom att dra ut kontakten och sedan ansluta den igen. Ställ in tiden igen.

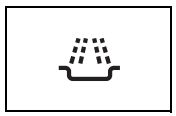
✉ Om riktlinjerna ovan inte hjälper dig att lösa problemet bör du kontakta en lokal återförsäljare eller SAMSUNGS tekniska service.

Tillagning/uppvärmning

Anvisningarna nedan förklarar hur mat tillagas eller värms upp.

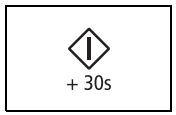
Kontrollera ALLTID inställningarna innan ugnen lämnas utan tillsyn.

Placera maten i mitten på den roterande tallriken. Stäng luckan



1. Tryck på -knappen.
Resultat : Indikatorn för 850 W (maximal effekt) visas: Välj lämplig effektnivå genom att trycka på -knappen igen tills motsvarande wattantal visas. Se effektnivåtabellen.

2. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på knapparna (—) och (+) efter behov.



3. Tryck på ◇ -knappen.
Resultat : Ugnslampan tänds och den roterande tallriken börjar rotera.
1) Tillagningen startar och när den har avslutats hörs en signal från ugnen fyra gånger.
2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
3) Den aktuella tiden visas igen.

☛ Slå **aldrig** på mikrovågsugnen när den är tom.

✉ Om du vill värma upp en rätt under en kort tid på högsta effekt (850 W), trycker du bara på **+ 30s**-knappen en gång per 30 sekunders tillagningstid. Ugnen startar omedelbart.

Effektnivåer

Du kan välja bland effektnivåerna nedan.

Effektnivå	Uteffekt	
	MWO	**GRILL**
HÖG	850 W	
MEDELHÖG	600 W	
MEDEL	450 W	
MEDELLÅG	300 W	
MANUELL UPPTINING	180 W	
LÅG / HÅLL VARMT	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBII ( )	850 W (33%)	1100 W (67%)

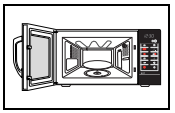
✉ Om du väljer den högre effektnivån måste tillagningstiden minskas.

✉ Om du väljer den lägre effektnivån måste tillagningstiden ökas.

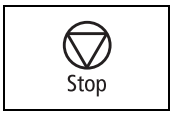
SV

Stoppa tillagningen

Tillagningen kan stoppas när som helst om du vill kontrollera maten.



1. För att stoppa tillfälligt:
Öppna dörren.
Resultat : Tillagningen stoppas. Stäng dörren och tryck på ⏀ igen när du vill fortsätta tillagningen.

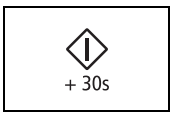


2. För att stoppa helt:
Tryck på ⏀ Stop -knappen
Resultat : Tillagningen stoppas. Om du önskar avbryta tillagningsinställningarna trycker du på knappen **Stopp (Stop)** (⏀ Stop) en gång till.

☛ Inställningar kan tas bort innan tillagningen börjar genom att trycka på **Stopp (Stop)** (⏀ Stop).

Justera tillagningstiden

Du kan öka tillagningstiden genom att trycka på + 30s-knappen en gång för varje steg om 30 sekunder som ska läggas till.

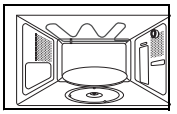


Tryck på **+ 30s**-knappen en gång för varje steg om 30 sekunder som ska läggas till.

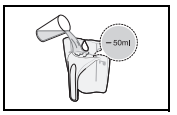
Använda ångrengöring

Den ånga som tillhandahålls av ångrengöringssystemet fuktar ugnens inneryta. Då du använt ångrengöringsfunktionen kan du enkelt rengöra ugnens insida.

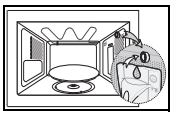
☛ Använd endast funktionen då ugnen svalnat helt. (Rumstemperatur)
☛ Använd bara vanligt vatten, inte destillerat.



1. Öppna dörren.



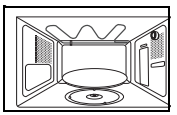
2. Fyll med vatten enligt instruktionerna (vattennivå) på insidan av vattenbehållaren.
(Upp till ca 50 ml.)



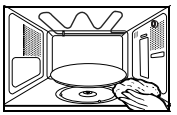
3. Infoga vattenbehållaren i det övre stödet för vattenbehållare på höger vägg i tillagningkammaren.

4. Stäng ugnsluckan.

5. Tryck på knappen **Ångrengöring (Steam clean)** (⏀ Steam Clean).
Meddelandet **IMMA** kan visas under ångrengöring.
men det är inte felmeddelande **MEN IMMA DÖLJER** LAMPAN **INUTI**.



6. Öppna dörren.



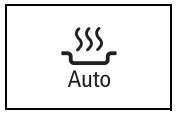
7. Rengör ugnens insida med en torr diskhandduk. Avlägsna den roterande plattan och torka under gallret med hushållspapper.

Varning!

- Vattenbehållaren får endast användas i läget "**Ångrengöring (Steam Clean)**".
- Vid tillagning av icke flytande föda, avlägsna vattenbehållaren då den kan orsaka brandskador på mikrovågsugnen.

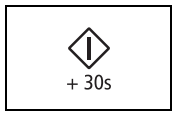
Använda den automatiska uppvärmningsfunktionen

Den automatiska uppvärmningsfunktionen har fyra förprogrammerade tillagningstider.
Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån.
Du kan justera antalet portioner genom att vrida på ratten.
Placera maten i mitten på den roterande tallriken och stäng dörren.



1. Välj typen av mat du lagar genom att trycka på **Automatisk uppvärmning** ( ) en eller flera gånger.

2. Välj portionsstorlek genom att trycka på knapparna (—) och (+).
(se tabellen på sidan).



3. Tryck på ◇ -knappen.
Resultat : Tillagningen börjar. När den är klar:
1) Piper ugnen fyra gånger.
2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
3) Den aktuella tiden visas igen.

✉ Använd enbart kärl som är mikrovågståliga.

Inställningar för automatisk uppvärmning

I tabellen som följer visas de 4 olika automatiska uppvärmningsprogrammen, mängder, väntetider och lämpliga rekommendationer. Program nr. 1 och 2, 4 körs endast med mikrovågsenergi. Program nr 3 körs med en cykel av mikrovågor och grill.

Kod/Mat	Portionsstorlek	Väntetid	Rekommendationer
1. Färdigmat (kyld)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Placera maten på en keramiktallrik och täck med mikrovågstålig film. Detta program är lämpligt för rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta).
2. Soppa/sås (kyld)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml	3 min.	Häll soppan/såsen i en djup keramikskål eller tallrik. Täck över den under uppvärmningen och väntetiden. Rör försiktigt före och efter väntetiden.
3. Fryst pastagratäng	200 g 400 g	3 min	Placera den frysta gratängen i en lämplig ugnsfast glasform. Placera formen på gallret. Det här programmet är lämpligt för fryst pastagratäng som t.ex. lasagne, cannelloni eller makaroner.
4. Drycker Kaffe, mjölk,te, vatten (rums-temperatur)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 mugg)	1-2 min	Häll vätskan i en keramikkopp och värm upp utan övertäckning. Placera en kopp/ mugg på mitten av den roterande plattan. Låt dem stå kvar i mikrovågsugnen. Rör försiktigt före och efter väntetiden. Var försiktig när du tar ut muggen (se säkerhetsanvisningar för vätskor).

SV

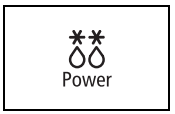
Använda den automatiska upptiningsfunktionen

Med den automatiska upptiningsfunktionen kan du tina kött, fågel, fisk och bröd/kakor. Upptiningstid och effektnivå ställs in automatiskt.

Du väljer bara program och vikt.

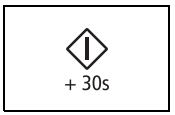
✉ Använd enbart kärl som är mikrovågståliga.

Placera maten i mitten på den roterande tallriken och stäng dörren.



1. Välj typen av mat du lagar genom att trycka på **Automatisk upptining** (Power) en eller flera gånger. (se tabellen på sidan).

2. Välj vikt genom att trycka på knapparna (—) och (+). Det går att ställa in maximalt 1 500 g.



3. Tryck på ◇ -knappen.
Resultat :

- Upptiningen börjar.
- Ugnen piper halvvägs under upptiningen för att påminna dig om att vända på maten.
- Tryck på ◇ -knappen igen när du vill stoppa upptiningen

✉ Du kan även tina upp mat manuellt. Välj funktionen mikrovågsugn/ uppvärmning och en effektnivå på 180 W om du vill göra det manuellt. Se avsnittet "Tillagning/uppvärmning" på sidan 7 för mer information.

Inställningar för automatisk upptining

I tabellen som följer visas de olika programmen för automatisk upptining, mängder, vänttid och lämpliga rekommendationer.

Ta bort allt förpackningsmaterial innan upptining. Placera kött, kyckling, fisk och bröd/kakor på en keramikplatta.

Kod/Mat	Portion	Väntetid	Rekommendationer
1. Kött	200-1500 g	20-60 min	Skydda kanterna med aluminiumfolie. Vänd köttet när ugnen piper. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs.
2. Fågel	200-1500 g	20-60 min	Skydda benen och vingspetsarna med aluminiumfolie. Vänd fågeln när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hel kyckling samt kycklingdelar.
3. Fisk	200-1500 g	20-50 min	Skydda fiskstjärten med aluminiumfolie. Vänd fisken när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hela fiskar samt fiskfiléer.
4. Bröd/kakor	125-625 g	5-20 min	Placera brödet på en bit hushållspapper och vänd när ugnen piper. Placera kakan på en keramiktallrik och, om möjligt, vänd så fort ugnen piper. (Ugnen fortsätter att fungera men stoppas när du öppnar dörren.) Programmet är lämpligt för alla typer av bröd, skivat eller hela limpor, samt kuvertbröd och baguetter. Placera kuvertbröd i en cirkel. Programmet är lämpligt för alla typer av jästa kakor, småkakor, ostkakor och smördeg. Det är inte lämpligt för pajdeg, frukt och gräddbakelser eller kakor med chokladöverdrag.

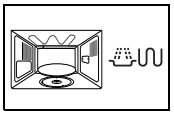
✉ Välj funktionen för manuell upptining med en effektnivå på 180 W om du vill tina maten manuellt. Se sidan 19 för ytterligare informaiton om manuell upptining och upptiningstid.

Använda den automatiska krispfunktionen

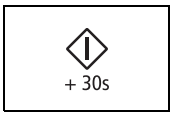
Med funktionen för krispig yta ställs tillagningstiden in automatiskt.

Du kan justera antalet portioner genom att trycka på knapparna (—) och (+).

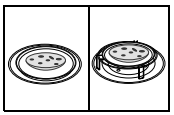
Placera maten i mitten på den roterande tallriken och stäng dörren.



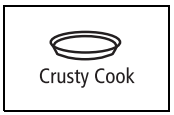
1. Placera tallriken direkt på den roterande tallriken och förvärm den med högsta effekten för grillfunktion.
Tryck på knappen **Kombi(** **)** och ställ in förvärmningstiden (3 till 5 minuter) genom att trycka på knapparna (—) och (+)**.**



2. Tryck på knappen ◇.
☛ Använd alltid ugnsvantar för att ta ut brynplattan då den blir mycket het.

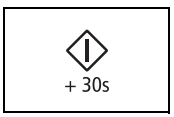


3. Öppna ugnsluckan.
Placera maten på brynplattan.
Stäng ugnsluckan.
✉ Placera brynplattan på metallgallret (eller den roterande plattan) i mikrovågsugnen.



4. Välj typen av mat du lagar genom att trycka på **Krisptillagning (Crusty Cook) (** **)** en eller flera gånger.

5. Välj portionsstorlek genom att trycka på knapparna (—) och (+).
(se tabellen på sidan).



6. Tryck på knappen ◇.
Resultat: Tillagningen börjar. När den är klar:
1) Piper ugnen fyra gånger.
2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten)
3) Den aktuella tiden visas igen.

✉ **Rengöring av brynplattan**
Rengör brynplattan med varmt vatten och diskmedel och skölj med rent vatten.

✉ Använd inte skurborste eller hård svamp eftersom det övre lagret då skadas.

❇ **Observera**
Brynplattan får inte rengöras i diskmaskin.

I tabellen som följer visas de olika programmen för automatisk krisptillagning, mängder, väntetid och lämpliga rekommendationer. Programmen körs med en kombination av mikrovågor och grill.

Innan du använder krispfunktionen rekommenderar vi att du förvärmer brynplattan på den roterande tallriken i 3 minuter, på 850W. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

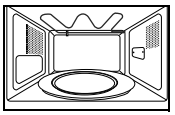
Kod/Mat (- 18°C)	Portion	Förvärmningstid	Väntetid	Rekommendationer
1. Fryst pizza	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Förvärm brynplattan med 850 W. Ställ in pizzan på brynplattan. Placera plattan på gallret.
2. Frusna baguetter	150 g (1st) 250 g (2 st)	4 min.	2-3	Förvärm brynplattan med 850 W. Placera en baguette på en brynplatta och 2 baguetter intill varandra på brynplattan. Det här programmet passar för baguetter med pålägg (exempelvis grönsaker, skinka och ost) samt pizzasnacks.
3. Fryst Quiche / paj	150 g (1st) 300 g (1-2 st)	3 min.	1-2	Förvärm brynplattan med 850 W. Lägg fryst paj på brynplattan. Placera plattan på gallret.
4. Frusna Chicken Nuggets	125 g 250 g	4 min.	-	Förvärm brynplattan med 850 W. Pensla brynplattan med en tesked olja. Fördela chicken nuggets jämnt på brynplattan. Vänd kycklingen när ugnen piper. Tryck på startknappen för att starta tillagningen.

Använda den manuella krispfunktionen

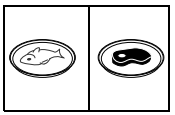
SV

Med brynplattan kan du bryna mat, inte bara ovansidan med grillen, utan även matens undersida blir krispig och brynt tack vare brynplattans höga temperatur. Flera av de saker du kan tillreda på brynplattan återfinns i diagrammet (se motstående sida).

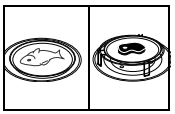
Brynplattan kan också användas för bacon, ägg, korvar, etc.



1. Placera brynplattan direkt på den roterande plattan och värm upp den med 850 W(MWO,) genom att följa tider och instruktioner i diagrammet.
   ☛ Använd alltid ugnsvantar för att ta ut brynplattan då den blir mycket het.
2. Pensla plattan med olja om du tillagar mat som t.ex. bacon och ägg för att bryna maten fint.
   ✻ Observera att brynplattan är försedd med ett teflonlager som inte är reptåligt. Använd inte skarpa föremål som t.ex. en kniv för att skära på brynplattan.
   ✻ Använd plastredskap för att undvika repor på brynplattans yta eller avlägsna maten från plattan innan du skär upp den.



3. Placera maten på brynplattan.
   ☛ Placera inga föremål på brynplattan som inte är värmetåliga; t.ex. plastskålar.
   ☛ Placera aldrig brynplattan i ugnen utan den roterande plattan.



4. Placera brynplattan på metallgallret (eller den roterande plattan) i mikrovågsugnen.
5. Välj lämplig tillagningstid och effekt.
   Se tabellen på nästa sida.

✉ **Rengöring av brynplattan**
Rengör brynplattan med varmt vatten och diskmedel och skölj med rent vatten.

✉ Använd inte skurborste eller hård svamp eftersom det övre lagret då skadas.

✻ **Observera**
Brynplattan får inte rengöras i diskmaskin.

Vi rekommenderar att du förvärmer brynplattan direkt på den roterande plattan.

Förvärm brynplattan med 850 W (MWO,) och följ de tider och instruktioner som anges i tabellen.

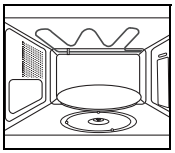
Mat	PORTIONS STORLEK	FÖRVÄRMNING TID	TILLAGNING LÄGE	Tillagningstid	Rekommendationer
Bacon	4 skivor (50 g)	3 min.	Grill-Mu Cykelläge ( )	5-6 min	Förvärm brynplattan. Placera skivorna intill varandra på brynplattan. Placera plattan på gallret.
Grillade tomater	200 g (4 st)	3 min.	Grill-Mu Cykelläge ( )	6-7 min	Förvärm brynplattan. Använd små tomater. Placera dem i en cirkel på brynplattan. Placera plattan på gallret.
Bakad potatis	250 g (5-7 st)	3 min.	Grill-Mu Cykelläge ( )	12-13 min	Förvärm brynplattan. Använd små potatisar. Placera potatisarna i en cirkel på plattan. Placera plattan på gallret.
Fiskpinnar	300 g (10 st)	4 min.	Grill-Mu Cykelläge ( )	10-11 min	Förvärm brynplattan. Placera fiskpinnarna jämnt på brynplattan. Placera plattan på gallret.
Baguetter med pålägg (fryst)	200-250 g (2 st)	3 min.	Grill-Mu Cykelläge ( )	12-13 min	Förvärm brynplattan. Placera baguetter med pålägg (t.ex. tomat-ost) intill varandra på plattan. Placera plattan på gallret.
Pizza (fryst)	300-350 g	5 min.	Grill-Mu Cykelläge ( )	10-11 min	Förvärm brynplattan. Placera den frysta pizzan på brynplattan. Placera plattan på gallret.
Småpizzor (fryst)	250 g (7-9 st)	3 min.	Grill-Mu Cykelläge ( )	9-10 min	Förvärm brynplattan. Fördela småpizzorna jämnt på brynplattan. Placera plattan på gallret.
Panerad ost (kyld)	150 g (2 st)	4 min.	Grill-Mu Cykelläge ( )	5-6 min	Förvärm brynplattan. Placera de två ostbitarna intill varandra på plattan, t.ex. camenbert. Placera plattan på gallret.

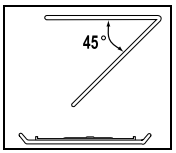
Val av läge för värmeelement

Värmeelementet används vid grillning. Det finns endast ett läge i listan.

- ***Horisontalt läge för grillning eller kombinerad tillagning med mikrovågor + grill***

☛ Ändra bara läge för värmeelementet när det är svalt och var försiktig när du placerar det i vertikalt läge.



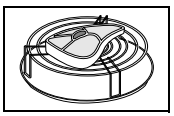


För inställning av värmeelementet i…	Så…
Horisontalt läge (grill eller kombinerat mikrovågor + grill)	◆ Drag värmeelementet mot dig ◆ Tryck det uppåt till dess att det sitter parallellt med taket i ugnen

Vid rengöring av den övre delen av ugnens insida är det lämpligt att vrida vattenvärmaren 45° och rengöra den.

Val av tillbehör

Använd mikrovågståliga kärl; använd inte plastskålar, tallrikar, papperskoppar, servietter, etc.

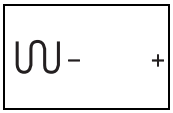


Om du vill välja ett kombinerat tillagningsläge (mikrovåg och grill), skall du endast använda kärl som är mikrovågs- och ugnssäkra. Kärl eller redskap i metall kan skada din ugn.

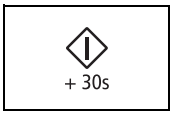
✉ För mer information om lämpliga kärl och redskap hänvisar vi till Guiden över matlagningskärl på sidan 15 .

Grillning

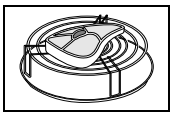
Med grillen kan du värma och bryna mat snabbt, utan att använda mikrovågor. Ett grillgaller har levererats med din mikrovågsugn för detta ändamål.



1. Värm upp grillen till önskad temperatur genom att trycka på knappen **Grill**(⋂⋃) och ställ in förvärmningstiden genom att trycka på knapparna (—) och (+).

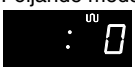


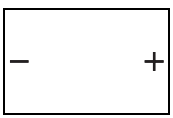
2. Tryck på ◇ -knappen.



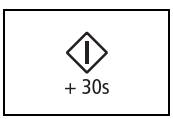
3. Öppna luckan och placera maten på gallret.
Stäng ugnsluckan.

4. Tryck på ⋂⋃-knappen.
Resultat : Följande meddelande visas:





5. Ställ in grillningstid genom att trycka på knapparna (—) och (+).
Maximal tid för grillning är 60 minuter.



6. Tryck på ◇ -knappen.
Resultat : Grilltillagning startar. När den är klar:
1) Piper ugnen fyra gånger.
2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
3) Den aktuella tiden visas igen.

✉ Var inte orolig om värmaren stängs av under grillning.
Systemet är designat att förebygga överhettning av ugnen.

☛ Använd alltid handskar när du vidrör tallrikarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.
Kontrollera att värmeelementet är i horisontalt läge.

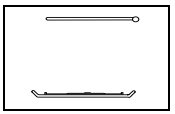
SV

Kombinera mikrovågsugn och grill

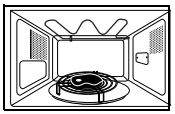
Du kan också kombinera mikrovågstillagning med grill för att snabbt tillreda och bryna samtidigt.

☛ Använd ALLTID mikrovågs- och ugnssäkra tillredningskärl. Glas- eller keramikkärl är idealiska eftersom de gör att mikrovågorna penetrerar maten jämnt.

☛ Använd ALLTID handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.



1. Kontrollera att värmeelementet är i horisontalt läge; se sidan 13 för mer information.

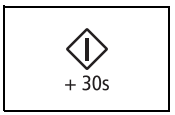


2. Öppna ugnsluckan.
Placera maten på gallret och gallret på den roterande plattan. Stäng ugnsluckan.

3. Tryck på knappen **Kombi (Combi)** ( ).
Resultat : Följande meddelande visas:

☛ Du kan inte reglera temperaturen för grillen.

Ställ in tillagningstid genom att trycka på knapparna (—) och (+). Maximal tid för grillning är 60 minuter.

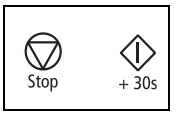


4. Tryck på ◇ -knappen.
Resultat : Kombinationstillagning startar. När den är klar:
1) Piper ugnen fyra gånger.
2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
3) Den aktuella tiden visas igen.

✉ Maximal mikrovågseffekt för kombinerat mikrovågs- och grilläge är 600 W.

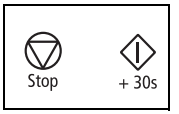
Stänga av ljudsignalen

Du kan stänga av ljudsignalen.



1. Tryck på knapparna Stop och ◇ samtidigt.
Resultat :
- Följande indikator visas.

- Ugnen slutar pipa varje gång du trycker på en knapp.



2. Tryck på knapparna Stop och ◇ samtidigt när du vill aktivera ljudsignalen igen.
Resultat :
- Följande indikator visas.

- Ljudsignalen fungerar igen.

Använda barnlåsfunktionen

Mikrovågsugnen har ett speciellt barnskyddsprogram som gör att ugnen kan "spärras" så att barn och andra som inte känner till den inte kan starta den av misstag.

Ugnen kan spärras när som helst.

1. Tryck på knappen för **barnlås** ( ) i en sekund.
Resultat:
- Ugnen spärras (inga funktioner kan väljas).
- I teckenfönstret visas "L".

2. För att låsa upp ugnen trycker du på knappen för **Barnlås** ( ) i en sekund.
Resultat: Ugnen kan användas som vanligt.

Guide över matlagningskärl

För att laga mat i mikrovågsugnen måste mikrovågorna kunna tränga igenom maten utan att reflekteras eller absorberas av kärlet som används.

Matlagningkärl måste därför väljas noggrant. Om kärlen är mikrovågståliga behöver du inte oroa dig.

Tabellen som följer visar olika typer av kärl och anger om de kan användas och i så fall hur de används i mikrovågsugnen.

Matlagningskärl	Mikrovågs-tåliga	Anmärkningar
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan användas i små mängder för att skydda delar från att kokas för mycket. Ljusbågsbildning kan uppstå om folien är för nära ugnsväggen eller om för mycket folie används.
Brynplatta	✓	Förvärm inte mer än åtta minuter.
Porslin och lergods	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis lämpligt om de inte har metalldekor.
Polyester, engångstyp kartong	✓	Vissa frysta varor förpackas i sådana behållare.
Snabbmatsförpackningar		
• Frigolitmuggar, -behållare	✓	Kan användas till att värma upp mat. Överhettning kan göra att frigoliten smälter.
• Papperspåsar eller tidningar	✗	Kan fatta eld.
• Återvunnet papper eller papper med metalldekor	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Glaskärl		
• Ugnsformar	✓	Kan användas om de inte har metalldekor.
• Finare glas	✓	Kan användas till att värma upp mat eller dryck. Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det plötsligt värms upp.
• Glasburkar	✓	Lock måste tas bort. Enbart lämpliga för uppvärmning.
Metall		
• Tallrikar	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning eller brand.
• Metallförslutningar på fryspåsar	✗	
Papper		
• Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	✓	För korta tillagningstider och uppvärmning. Kan även användas till att absorbera överflödig vätska.
• Återvunnet papper	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Plast		
• Behållare	✓	Speciellt värmetålig termoplast. Vissa andra plaster kan bli skeva eller missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melanimplast.
• Film	✓	Kan användas till att bevara vätska. Bör inte komma i närheten av maten. Var försiktig när filmen tas bort eftersom het ånga strömmar ut.
• Fryspåsar	✓ ✗	Endast om den kan kokas eller är ugnsfast. Får inte vara lufttät. Stick hål med en gaffel om det behövs.
Vax- eller smörpapper	✓	Kan användas till att bevara vätska och förhindra stänk.

✓ : Rekommenderas
✓✗: Var försiktig vid användning
✗ : Farligt

SV

MIKROVÅGSUGNAR

Mikrovågorna penetrerar mat, vatten och dess innehåll.
De gör att matmolekylerna rör sig snabbt. Den snabba rörelsen i molekylerna skapar friktion och gör att maten blir varm.

TILLAGNING

Redskap för tillagning i mikrovågsugn:
Redskapen måste medge att mikrovågorna passerar genom dem för maximal effektivitet. Mikrovågor reflekteras av metall, såsom rostfritt stål, aluminium och koppar, men de kan även tränga igenom keramik, glas, porslin och plast, samt papper och trä. Maten ska alltså aldrig tillagas i metallbehållare.

Mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn:
Många sorters mat passar för tillagning i mikrovågsugn, inklusive färska eller frusna grönsaker, frukt, pasta, ris, gryn, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljkräm, soppor, puddingar etc. kan också tillagas i mikrovågsugnen. I allmänhet passar tillagning i mikrovågsugn för all mat som vanligtvis görs på spisen. Det går exempelvis att smälta smör eller choklad (se kapitlet med tips och olika tekniker).

Täck över under tillagningsprocessen
Det är mycket viktigt att maten täcks över under tillagningen, eftersom vattnet omvandlas till ånga och bidrar till tillagningsprocessen. Maten kan täckas över på olika sätt: exempelvis med en keramiktallrik, ett plastskydd eller mikrovågsfilm.

Väntetider
Efter att tillagningen är klar är det viktigt att maten får stå och vänta så att temperaturen blir jämn i maträtten.

Matlagningstips för frysta grönsaker
Använd en glasskål med lock. Värm maten täckt under den minsta tiden - se tabell. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat.
Rör om två gånger vid tillagningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under väntetiden.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Spenat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Tillsätt 30 ml (2 msk.) kallt vatten.
Ärter	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk.) kallt vatten.
Gröna bönor	300 g	600 W	8-9	2-3	Tillsätt 30 ml (2 msk.) kallt vatten.
Blandade grönsaker (morötter/ärter/majs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk.) kallt vatten.
Blandade grönsaker (kinesisk stil)	300 g	600 W	8-9	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk.) kallt vatten.

Matlagningstips för ris och pasta

Ris: Använd en stor glasskål med lock - riset blir dubbelt så stort vid tillagningen. Täck över under tillagningen.
Efter att tillagningen är klar ska du röra om under väntetiden och tillsätta salt eller kryddor och smör.
OBS: det är inte säkert att riset har absorberat allt vatten efter att tillagningstiden är slut.

Pasta: Använd en stor ugnsfast glasskål. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Täck ej över under tillagningen.
Rör om då och då under och efter tillagningen. Täck över under väntetiden och häll av ordengligt efteråt.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Vitt ris (parboiled)	250 g	850 W	16-17	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Brunt ris (parboiled)	250 g	850 W	21-22	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandat ris (ris+råris)	250 g	850 W	17-18	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandad majs (ris + gryn)	250 g	850 W	18-19	5	Tillsätt 400 ml kallt vatten.
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Tillsätt 1000 ml hett vatten.

Matlagningstips (fortsättning)

Matlagningstips för färska grönsaker

Använd en glasskål med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 msk) för 250 g om ingen annan vattenmängd rekommenderas – se tabell. Värm maten täckt under den minsta tiden - se tabell. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat. Rör om en gång under tillagningen och en gång efter. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under väntetiden på 3 minuter.

Tips: Skär de färska grönsakerna i lika stora delar. Ju mindre de skärs desto snabbare lagas de till.

Alla färska grönsaker bör tillagas på full effekt (850 W).

Mat	Portion	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten.
Brysselkål	250 g	5½-6½	3	Tillsätt 60-75 ml (5-6 tsk.) vatten.
Morötter	250 g	4½-5	3	Skär morötterna i jämnstora delar.
Blomkål	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Förbered jämnstora delar. Skär stora blomkålshuvuden i halvor. Sortera stjälkarna mot mitten.
Squash	250 g	3½-4	3	Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 tsk.) vatten eller en klick smör. Laga till den tills den är mjuk.
Aubergine	250 g	3½-4	3	Skär auberginen i små delar och skvätt över en tesked citronsaft.
Purjolök	250 g	4½-5	3	Skär purjolöken i tjocka delar.
Svamp	125g 250 g	1½-2 3-3½	3	Tillaga hela eller skivade champinjoner. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Häll av före servering.
Lök	250 g	5½-6	3	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Spansk peppar	250 g	4½-5	3	Skär pepparn i små bitar.
Potatis	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller delar.
Kålrötter	250 g	5-5½	3	Skär kålroten i små kuber.

UPPVÄRMNING

Du värmer upp mat på bara en bråkdel av den tid det tar för traditionella ugnar att värma mat på.

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider som anges i följande tabell som guide. Tiderna i tabellen avser vätskor i rumstemperatur mellan +18 till +20 °C eller en temperatur på omkring +5 till +7 °C för kyld mat.

Sortering och täckning

Undvik att värma stora delar såsom köttbitar - dessa blir gärna överkokta och torkar ut innan mitten blir varm. Det är bättre att värma små delar.

Effektnivåer och omrörning

- Vissa maträtter kan värmas med 850 W effekt medan andra bör värmas med 600 W, 450 W eller till och med 300 W.

Läs tabellerna för att få tips och vägledning. I allmänhet är det bättre att värma upp mat med lägre effekt, om maten är känslig eller i större kvanitet om den värms väldigt snabbt (exempelvis smulpaj)

Rör om noggrant eller vänd maten under uppvärmningen för bästa resultat. Rör om på nytt före servering när det är möjligt.

Var speciellt försiktig när drycker eller barnmat värms upp. För att förhindra att vätskor kokar över bör du röra om före, under och efter uppvärmningen. Låt dem stå i mikrovågsugnen under väntetiden. Vi rekommenderar att du sätter en plastsked eller glassticka i vätskan. Undvik att överhetta maten.

Det är lämpligt att låta tillagningen ske under något kortare tid än vad som anges och sedan kontrollera om den behöver förlängas.

Uppvärmnings- och väntetider

- När du värmer upp mat första gången är det bra att notera hur lång tid det tar för framtida referens.
- Se alltid till att uppvärmd mat är jämnvarm.
- Låt maten stå under en kort tid efter uppvärmningen - så att temperaturen blir jämnt fördelad.
- Den rekommenderade väntetiden efter uppvärmning är 2-4 minuter om inget annat rekommenderas i tabellen.
- Var speciellt försiktig när drycker eller barnmat värms upp. Se även kapitlet med säkerhetsföreskrifter.

UPPVÄRMNING AV VÄTSKA

- Låt alltid maten stå i minst 20 sekunder efter det att ugnen stängts av så att temperaturen utjämnas. Rör om under tillagningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning. För att förhindra fördröjd kokning och eventuella skållskador bör du använda en plastsked eller glasstav och röra om i drycker före, under och efter uppvärmning.

Matlagningstips (fortsättning)

VÄRMA BARNMAT

BARNMAT:

Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen! Låt den stå i 2-3 minuter före servering. Rör om på nytt och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30-40 °C.

BARNVÄLLING:

Värm aldrig nappflaskan med nappen på, flaskan kan explodera om den överhettas. Skaka om nappflaskan ordentligt före väntetiden och en gång till vid serveringen! Kontrollera alltid temperaturen på vällingen innan den ges till barnet. Rekommenderad serveringstemperatur: cirka 37 °C.

Obs!

I synnerhet barnmaten behöver kontrolleras noggrant före servering för att förhindra brännskador.
Använd de effektnivåer och uppvärmningstider som anges i följande tabell som guide.

Uppvärmning av barnmat och välling.

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider i tabellen som anges i följande tabell som guide.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Barnmat (grönsaker + kött)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck över under tillagningen. Rör om efter tillagning. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.
Barngröt (gryn + mjölk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck över under tillagningen. Rör om efter tillagning. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.
Välling	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sek till 1 min.	2-3	Skaka eller rör om noggrannt och häll i en flaska. Placera i mitten av den roterande plattan. Täck ej över under tillagningen. Skaka om noggrannt och låt stå i minst 3 minuter. Rör om noggrannt före servering och kontrollera temperaturen.

Uppvärmning av vätskor och mat

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider i tabellen som anges i följande tabell som guide.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Drycker (Kaffe, te, vatten)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 mugg)	850 W	1-1½ ca. 2	1-2	Häll i koppar och värm utan att täcka över: Placera en kopp/ mugg på mitten av den roterande plattan. Behåll i mikrovågsugnen för värmeutjämning och rör om ordentligt.
Soppa (kall)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Häll i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrannt efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.
Stuvning (kall)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Häll stuvningen i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och efter väntetiden.
Pasta med pastasås (kall)	350 g	600 W	4½-5½	3	Häll i pastan (exempelvis spagetti eller äggnudlar) i en djup tallrik i keramik. Täck med mikrovågssäker film. Rör om före servering.
Fylld pasta med pastasås (kall)	350 g	600 W	5-6	3	Häll i den fyllda pastan (exempelvis ravioli eller tortellini) i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och efter väntetiden.
Tallriksmål (kallt)	350 g	600 W	5½-6½	3	Placera en måltid med 2-3 kalla ingredienser på ett keramikfat. Täck med mikrovågssäker film.

Matlagningstips (fortsättning)

MANUELL UPPTINING

Mikrovågor är ett utmärkt sätt att tina upp fryst mat med. De tinar snabbt upp maten. Detta kan vara en stor fördel när du snabbt behöver tina fryst mat.

Frusen kyckling måste tinas ordentligt före tillagning. Plocka bort eventuella metallklamrar och material som kan vara olämpligt att använda i mikron.

Ställ den frusna maten på en tallrik utan att täcka över den. Vrid den halvvägs och låt eventuell vätska rinna av. Avlägsna inkråm så snabbt som möjligt.
Kontrollera maten då och då för att säkerställa att den inte känns varm.
Om mindre eller tunnare delar av den frusna kycklingen börjar bli varma kan de täckas med aluminiumfolie under uppvärmningen.

Om kycklingen börjar bli varm på ytan ska du sluta tina den och låta den vila 20 minuter innan du fortsätter.
Låt fisk, kött och kyckling stå för att tina helt. Väntetiden för total upptining varierar beroende på vilken mängd du tinar. Se tabellen nedan.

Tips: Mat som ligger plant är enklare att tina upp än tjocka lager och små mängder är bättre än större. Kom ihåg det här vid frysning och upptining av mat.

Använd följande tabell som guide för upptining av frusen mat med en temperatur på ca. -18 till - 20 °C.

All fryst mat bör tinas på avsedd effektnivå (180 W).

Mat	Portion	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Kött				
Hackat kött	250 g 500 g	6-7 12-14	5-25	Placera maten på en plan keramiktallrik. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Fläskkött	250 g	6½-7½		
Fågel				
Kycklingdelar	500 g (2 st)	12½-13½	15-40	Lägg först kycklingdelarna med skinnet nedåt eller hela kycklingen med bröstsidan nedåt på en tallrik i keramik. Täck de tunnare delarna, som vingar och bakdel med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Hel kyckling	900 g	26-28		
Fisk				
Fiskfiléer	200 g (2 st) 400 g (4 st)	6-7 10-12	5-15	Placera fisk i mitten av en plan keramisk tallrik. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Frukt				
Bär	250 g	6-7	5-10	Fördela frukten på en platt och rund glastallrik (med stor diameter).
Bröd				
Frallor (ca. 50 g)	2 st 4 st	½-1 2-2½	5-20	Placera bröden i en cirkel eller horisontalt på hushållspapper på mitten av den roterande plattan. Vänd efter halva tiden!
Rostat bröd/ sandwich	250 g	4½-5		
Grovt bröd (rågbröd o dyl)	500 g	8-10		

SV

GRILL

Grillens värmeelement sitter under taket på ugnens insida. Det fungerar då luckan är stängd och den roterande plattan är i drift. Den roterande plattan bryner maten jämnare. Genom att värma upp grillen i 4 minuter bryns maten snabbare.

Kokkärl för grillning:
Skall vara ugnssäkert och får innehålla metall. Använd inte kokkärl i plast då dessa kan smälta.

Mat som är lämplig för grillning:
Kotletter, korvar, stekar, hamburgare, bacon och skinka, tunna fiskportioner, smörgåsar och alla sorters toast med pålägg.

Viktigt:
Vid användning av endast grilläget, se till att grillens värmeelement placeras under taket i vågrätt läge och inte mot den bakre väggen i vertikalt läge. Kom ihåg att maten måste placeras på det övre gallret, om inte annat rekommenderas.

KOMBINATIONSLä GE MIKROVå GOR-GRILLNING ( )

I det här läget alterneras mikrovågs- och grillfunktionen så att den värme som kommer från grillen och mikrovågorna tillagar och bryner maten. Det fungerar endast då luckan är stängd och den roterande plattan är i drift. Tack vare den roterande plattan bryns maten jämnt.

Kokkärl för tillagning i kombinationsläget
Använd kokkärl som kan penetreras av mikrovågorna Kokkärlen skall vara eldfasta. Använd inte metallkärl i kombinationsläge. Använd inte kokkärl i plast då dessa kan smälta.

Mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn-grill:
Mat som lämpar sig för tillagning i kombinationsläge är all sorts tillagad mat som kräver uppvärmning och bryning (t.ex. kall pasta), samt mat som kräver kort tillagningstid för att bryna matens ovansida. Det här läget kan också användas för tjocka portioner som blir godare med en brynt och krispig yta (t.ex. kycklingbitar som vänds efter halva tillagningstiden). Se grilltabellen för mer information.

Viktigt:
Vid användning av kombinationsläget, se till att grillens värmeelement placeras under taket i vågrätt läge och inte mot den bakre väggen i verktikalt läge. Maten måste placeras på det övre gallret, om inte annat rekommenderas. I annat fall skall den placeras direkt på den roterande plattan. Se instruktionerna i följande tabell.

Maten måste vändas för att den skall brynas på båda sidor.

Matlagningstips (fortsättning)

Guide för grillning

Använd de effektnivåer och grilltider i som anges i följande tabell som guide.

Färsk mat	Portion	Förvärmningstid (min.)	Effekt	1. Sidotid (min.)	2. Sidotid (min.)	Instruktioner
Rostat bröd	4 st (4 x 25 g)	4	Endast grill (⋒)	3½-4½	2½-3½	Placera brödskivorna sida vid sida på gallret.
Frallor (färdig-gräddade)	2-4 st	4	Endast grill (⋒)	2-3	1-2	Placera frallorna med undersidan upp i en cirkel direkt på den roterande plattan.
Grillade tomater	200 g (2 st)	4	Mu-Grill-Cykel (🍲⋒)	9-10	--	Skär tomaterna i halvor. Tillsätt salt, peppar och ost på toppen. Placera i en cirkel i en låg ugnsfast glasform. Placera formen på gallret.
Toast Hawaii (skinka, ananas, ost)	2 st (300 g)	4	Mu-Grill-Cykel (🍲⋒)	10-12	--	Rosta först brödskivorna. Placera brödskivorna med pålägg bredvid varandra på gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.
Kyckling-vingar (kalla)	450-500 g (2 st)	4	Mu-Grill-Cykel (🍲⋒)	12-14	10-12	Förbered kycklingdelarna som t.ex. kycklingvingar eller lår med olja och kryddor. Placera dem i en cirkel med benen i mitten. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.
Lamm-kotletter (kalla)	400 g (4 st)	4	Endast grill (⋒)	11-13	8-9	Pensla lammkotletterna med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter grillning.
Frallor (ca. 50 g (frysta)	2 st 4 st	--	Mu-Grill-Cykel (🍲⋒)	2-3 3-4	1-2 2-3	Placera bröden i en cirkel på gallret. Vänd på dem efter halva tiden. Låt stå i 2-5 minuter.
Vitlöksbröd (fryst)	200 g (1 st)	--	Mu-Grill-Cykel (🍲⋒)	7-8	--	Placera den frysta baguetten på mitten av gallret. Låt stå i 5-6 minuter efter grillning.

Matlagningstips (fortsättning)

SV

TIPS

SMÄLTA SMÖR
Häll i 50 g smör i ett smalt glas. Täck med ett plastlock.
Värm i 30-40 sekunder på 850 W, tills smöret har smält.

SMÄLTA CHOKLAD
Lägg i 100 g choklad i ett smalt glas.
Värm i 3-5 minuter på 450 W tills chokladen har smält.
Rör om en eller två gånger under tiden. Använd grytlappar när du ska ta ut chokladen!

SMÄLTA KRISTALLISERAD HONUNG
Häll i 20 g kristalliserad honung i ett smalt glas.
Värm i 20-30 sekunder på 300 W, tills honungen har smält.

SMÄLTA GELATIN
Lägg i torra gelatinark (10 g) i 5 minuter i kallt vatten.
Häll i gelatinet i en smal glasskål.
Värm i en minut på 300 W.
Rör om efter smältningen.

TILLAGNING AV GLASYR (FÖR KAKOR OCH TÅRTOR)
Blanda snabbglasyr (omkring 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten.
Värm utan att täcka i en glasskål i 3½ till 4½ minuter på 850 W,
tills glasyren är transparent. Rör om två gånger vid tillagningen.

TILLAGNING AV SYLT
Placera 600 g frukt (t.ex. blandade bär) i en ugnsfast glasform av lämplig storlek med lock. Tillsätt 300 g socker och rör om ordentligt.
Täck över och tillaga i 10-12 minuter på 850 W.
Rör om flera gånger under tillagningen. Häll direkt i små syltburkar med skruvlock.
Låt dem stå utan lock i 5 minuter.

TILLAGNING AV PUDDING
Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en lämplig glasskål med lock. Täck över och tillaga i 67 minuter på 850 W.
Rör om flera gånger under tillagningen.

BRÄNDA
Sprid ut 30 g mandlar jämnt fördelat på en medelstor tallrik i keramik.
Rör om flera gånger under bryning i 3½ till 4½ minuter vid 600 W.
Låt den stå i ugnen i 2-3 minuter. Använd grytlappar när du ska ta ut mandlarna!

Rengöra mikrovågsugnen

Följande delar på mikrovågsugnen ska rengöras regelbundet för att förhindra att fett och matrester samlas:

- ***Inre och yttre ytor***
- ***Dörr och dörrtätningar***
- ***Roterande tallrik och rullskena***

☛ Kontrollera ALLTID att dörrtätningarna är rena och att dörren stängs ordentligt.

☛ Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

1. Rengör utsidan med en mjuk trasa och varmt tvålvatten. Skölj och torka.

2. Ta bort stänk och fläckar på insidan och rullskenan med en trasa fuktad i tvålvatten. Skölj och torka.

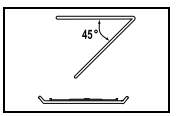
3. Placera en kopp utspädd citronsaft på den roterande tallriken och värm i tio minuter på maximal effekt när mat som hårdnat och lukter ska tas bort.

4. Tvätta den diskmaskinståliga tallriken när det behövs.

✉ Spill **INTE** vatten i ventilationshålen. Använd **ALDRIG** slipande produkter eller kemiska lösningsmedel. Var speciellt försiktig när dörrtätningarna rengörs och tillse att inga partiklar:

- Ansamlas
- Hindrar dörren från att stängas ordentligt

✉ **Rengör mikrovågsugnens** insida efter varje användningstillfälle med ett milt rengöringsmedel men låt mikrovågsugnen svalna innan rengöring för att undvika skada.



Vid rengöring av den övre delen av ugnens insida är det lämpligt att vrida vattenvärmaren 45° och rengöra den.

Förvara och reparera mikrovågsugnen

Några få enkla försiktighetsåtgärder bör följas när mikrovågsugnen förvaras eller lämnas in för service.

Ugnen får inte användas om dörren eller dörrtätningarna är skadade:

- ***Skadade gångjärn***
- ***Tätningar som försämrats***
- ***Ugnshöljet är skevt eller böjt***

Enbart kvalificerade mikrovågstekniker ska utföra reparationer

☛ Ta **ALDRIG** bort ugnens ytterhölje. Om det är fel på ugnen och den behöver service eller om du är osäker på dess tillstånd:
- Dra ut kontakten ur vägguttaget
- Kontakta närmaste servicecenter

✉ Välj en torr, dammfri plats om ugnen ska ställas undan under en tid. **Anledning**: Damm och fukt kan negativt påverka ugnens driftsdelar.

✉ Mikrovågsugnen är inte avsedd för kommersiellt bruk.

Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både specifikationerna och bruksanvisningen kan ändras utan föregående meddelande.

Modell	**GE89MSTC**
Strömförsörjning	230 V ~ 50 Hz
Strömförbrukning Mikrovågsugn Grill Kombinationsläge	 1300 W 1100 W 1350 W
Uteffekt	100 W / 850 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kylmetod	Kylfläktsmotor
Mått (B x H x D) Utsida Ugnsutrymme	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 329 mm
Volym	23 liter
Vikt Netto	 Ca. 15 kg

Sweden

Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)

Denna markering på produkten och i manualen anger att den inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när dess livstid är över. Till förebyggande av skada på miljö och hälsa bör produkten hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av dess beståndsdelar.

Hushållsanvändare bör kontakta den återförsäljare som sålt produkten eller sin kommun för vidare information om var och hur produkten kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

FRAGOR ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESOK OSS ONLINE PA ADRESSEN
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (726-7864, 0.15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0.15/Min)	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch